

FATTORIA SANGERVASIO

## Celebrati a tavola i 20 anni di "A Sirio"

► PALAIA

"A Sirio" compie 20 anni; un compleanno speciale per il vino icona della Fattoria Sangervasio e del territorio pisano, celebrato in grande stile dalla famiglia Tommasini nella propria cantina con una convention con esperti e giornalisti di settore. La prima vendemmia di "A Sirio" fu del 1995, la commercializzazione del vino dal 1997.

È stato il primo grande risultato della rivoluzione agricola e concettuale iniziata alcuni anni prima da **Luca Tommasini** e dedicata al nonno. Aumentare la densità di impiantamento

per ettaro fino a 12mila piante e diminuirne la resa per accrescere la qualità delle uve, fare conduzione biologica, adoperare i lieviti indigeni nella fermentazione per rompere l'omologazione e dare ai vini l'espressione inimitabile del proprio terroir. Sono solo alcuni interventi strutturali applicati in vari step da Luca Tommasini, ripercorsi nel bicchiere con una emozionante verticale di "A Sirio" che ha coinvolto pressoché tutte le annate, fino al 2015.

In evidenza la straordinaria tenuta di un sangiovese che non smette di sorprendere e che Tommasini ha saputo interpretare al meglio in questi 20 anni. Una continua mutazione ma con un filo conduttore riconducibile alla nettezza dei profumi, all'eleganza e alla mineralità. Quest'ultima, riconoscibile da piacevoli note sapide, è derivante dal terreno che ha origine pliocenica con massiccia presenza di conchiglie e fossili marini.

Presentate anche alcune novità come il Cabernet Franc Villa le Torri 2014 e il Chianti Riserva 2015, entrambi caratterizzati dalla buona complessità accompagnata da freschezza. I festeggiamenti sono continuati nella villa del borgo con una cena alla quale hanno partecipato anche ristoratori del territorio. Momento clou il finale con le creazioni dei noti maestri pasticceri cioccolatieri **Claudia e Claudio Pistocchi** che hanno accompagnato la prima degustazione del favoloso vinsanto Occhio di Pernice (da uve Sangiovese) 2006, tolto dai caratelli dopo ben 11 anni di paziente riposo. Un'esplosione di sapori e di aromi che ha lasciato tutti stupiti.

Enrico Bimbi



Luca Tommasini con la figlia Lisa e al centro l'enologo Emiliano Falsini

tecipato anche ristoratori del territorio. Momento clou il finale con le creazioni dei noti maestri pasticceri cioccolatieri **Claudia e Claudio Pistocchi** che hanno accompagnato la prima degustazione del favoloso

so vinsanto Occhio di Pernice (da uve Sangiovese) 2006, tolto dai caratelli dopo ben 11 anni di paziente riposo. Un'esplosione di sapori e di aromi che ha lasciato tutti stupiti.

Enrico Bimbi